

BOLO DE BAUNILHA COM CANELA

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara de leite
2 colheres de margarina
1/2 xícara de óleo
3 xícaras de trigo
2 e 1/2 xícaras de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
canela a gosto
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e, em seguida, adicione o açúcar e bata mais.
Adicione o óleo, o leite, o trigo e a essência de baunilha e bata por mais alguns minutos.
Por último, adicione o fermento em pó e misture.
Misture 1 colher de canela e 2 colheres de açúcar.
Unte a forma com margarina e forre o fundo com o açúcar e a canela.
Coloque o bolo na forma e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14473-bolo-de-baunilha-com-canela.html>